

Gestão de estoque no ambiente escolar: um estudo de caso na escola municipal em porto Nacional – TO

1. Introdução

A logística reúne ações de gestão de estoques, transporte e distribuição, sendo decisiva para o desempenho das organizações (Novaes, 2014), além de compreender a movimentação e a armazenagem dos produtos desde o ponto de aquisição até o consumidor final, assegurando que cheguem ao local correto, no momento adequado e em boas condições (Viana, 2018). Nesse contexto, nas instituições públicas, essa lógica se manifesta nos processos de compra, recebimento e estocagem de materiais e produtos, especialmente em unidades escolares.

Dentre essas atividades, destaca-se, no âmbito das escolas públicas, a gestão do estoque de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a qual é fundamental, pois envolve a compra, o armazenamento e a distribuição dos alimentos ofertados aos estudantes (Benfica; Roberto; Belizário, 2023). Entretanto, a diversidade de produtos, os prazos de validade e as exigências de conservação tornam esse processo mais complexo, e falhas no controle podem gerar desperdícios, desabastecimento e prejuízos à qualidade nutricional das refeições (Silva et al., 2022).

Diante dessa complexidade, ressalta-se que, no contexto das escolas públicas municipais, especialmente aquelas que atendem crianças na faixa etária de 1 a 6 anos, a merenda escolar constitui uma das principais refeições diárias, o que amplia a responsabilidade quanto à adequada gestão desses alimentos.

Nesse sentido, estabelece-se o seguinte problema de pesquisa: como uma escola pública municipal de Porto Nacional – TO realiza a gestão de estoque dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar? Como objetivo geral, busca-se analisar a gestão de estoque desses gêneros alimentícios em uma escola municipal do referido município.

Dessa forma, este estudo delimita-se à realidade da Escola Municipal Elo Saber, em Porto Nacional – TO, analisando especificamente a gestão de estoque dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. A justificativa desta pesquisa reside na necessidade de aperfeiçoar a gestão de estoque desses gêneros em escolas públicas, considerando aspectos

como recebimento, armazenagem, controle de validade e manejo das sobras, de modo a reduzir desperdícios e assegurar o uso adequado dos recursos destinados à alimentação escolar.

2. Método De Pesquisa

O presente estudo adota uma abordagem qualitativa, de natureza exploratória, desenvolvido por meio de um estudo de caso em uma escola municipal de Porto Nacional – TO, identificado neste trabalho pelo nome fictício de “Escola Municipal Elo Saber”.

Foram utilizados procedimentos de pesquisa bibliográfica, complementados por pesquisa de campo na unidade escolar. A coleta de dados ocorreu por meio de visita técnica e entrevista semiestruturada com a gestora responsável pela organização do estoque e pela rotina da organização do preparo dos gêneros alimentícios, realizada no dia 7 de março de 2026.

Os dados obtidos foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo, conforme Bardin (2011), buscando identificar categorias que expressam as práticas de gestão de estoque e os principais desafios presentes nesse processo.

3. Análise Dos Resultados.

Observa-se que a gestão do estoque de gêneros alimentícios na Escola Municipal Elo Saber combina rotinas organizadas com limitações estruturais que prejudicam a oferta da merenda escolar. A unidade atende crianças da educação infantil em turmas de creche e pré-escola, com faixa etária de 0 a 5 anos, em funcionamento nos turnos matutino, vespertino e integral, totalizando aproximadamente 107 alunos distribuídos entre tempo integral e meio período, e conta com seis merendeiras, uma responsável pelo setor de alimentação e uma auxiliar encarregada dos registros de entrada e saída dos produtos.

Essa equipe atua em uma cozinha com espaço reduzido, equipada basicamente com fogão industrial, forno, freezers, geladeira e poucos utensílios de apoio, o que torna as atividades intensas e evidencia a necessidade de melhorias na infraestrutura. A existência de uma equipe definida para o preparo das refeições e para o controle de registros sinaliza a adoção de rotinas mínimas de gestão de materiais, em consonância com Viana (2018), que destaca a importância de responsáveis e procedimentos padronizados para o controle de estoques. Contudo, o espaço

físico limitado e o número reduzido de equipamentos e utensílios contrariam as recomendações de Novaes (2014), para quem a infraestrutura logística deve assegurar condições adequadas de armazenagem e manuseio dos produtos, evidenciando uma deficiência estrutural na gestão de estoque da unidade.

No que se refere às condições de armazenagem, o estoque é higienizado e os produtos são organizados em prateleiras, enquanto os itens perecíveis são acondicionados em freezers, geladeira e câmara fria. Esse procedimento está alinhado às recomendações da literatura de logística e gestão de estoques, que apontam o controle das condições de armazenagem como fator central para evitar perdas e garantir a qualidade dos produtos estocados (Bezerra, 2015; Alves, 2022).

Quanto ao consumo, a produção das refeições é calculada a partir de parâmetros de per capita e da contagem diária de alunos presentes, realizada após o fechamento do portão em cada turno. Os pedidos são efetuados semanalmente pelo sistema SIGI, sistema informatizado utilizado pela Secretaria Municipal de Educação para registrar e acompanhar os pedidos de gêneros alimentícios e demais materiais da escola, considerando o tipo de atendimento e o número de dias letivos, o que aproxima o abastecimento do consumo real e reduz tanto a falta quanto o excesso de itens em estoque.

Em relação às sobras, os alimentos preparados e não servidos, mas ainda adequados ao consumo, são reaproveitados internamente, enquanto os restos de prato são destinados a agricultores locais para alimentação de animais. Essa prática reduz o descarte em lixo comum e está alinhada a recomendações de mensuração de sobras, reaproveitamento seguro e promoção do consumo consciente (Silva et al., 2026).

Por fim, o atendimento a estudantes com restrições alimentares configura um desafio adicional, uma vez que, nesses casos, os pais ou responsáveis pelos alunos encaminham as refeições de seus filhos, especialmente quando a unidade escolar não dispõe de condições adequadas para realizar todas as adaptações necessárias. Quando não é possível promover essas adequações na própria escola, são estabelecidos termos de compromisso para o envio de refeições preparadas pelas famílias, com orientação técnica quanto à composição dos alimentos. Esse resultado converge com o estudo de Conegundes e Goulart (2020), que apontam que, em muitos casos, a

responsabilidade pela alimentação de estudantes com restrições específicas acaba sendo compartilhada com as famílias, em função das limitações estruturais das unidades escolares.

4. Conclusão

O estudo indica que a gestão de estoque de gêneros alimentícios na Escola Municipal Elo Saber, em Porto Nacional – TO, apresenta práticas organizadas de recebimento, armazenamento e controle de consumo, mas ainda enfrenta limitações estruturais, desperdício e dificuldades no atendimento a estudantes com restrições alimentares. Esses elementos reforçam a necessidade de melhorias em infraestrutura, registros de consumo e ações de orientação, a fim de promover o uso responsável dos alimentos e qualificar a merenda escolar.

Referências

BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.

BENFICA, A. P.; ROBERTO, A. P.; BELIZÁRIO, C. A. Gestão de estoque de merenda escolar. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Logística) – Centro Paula Souza, São Paulo, 2023. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/22765>. Acesso em: 17 mar. 2026.

GOMES, J. S. et al. Considerações sobre o processo de gestão e controle de estoque de merenda escolar: um estudo de caso. **Eniac Pesquisa**, Guarulhos, v. 7, n. 1, p. 55-70, jan./jun. 2018. Disponível em: <https://ojs.eniac.com.br/index.php/EniacPesquisa/article/view/553>. Acesso em: 17 mar. 2026.

NOVAES, A. G. *Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição*. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

SILVA, S. R. *et al.* Avaliação do desperdício alimentar em unidades de alimentação e nutrição escolares. **Diálogos & Ciência**, [S. l.], v. 1, n. 58, p. 71-82, 2022.

VIANA, J. J. *Administração de materiais: um enfoque prático*. São Paulo: Atlas, 2018.

CONEGUNDES, L. C. V.; GOULART, J. C. Programa Nacional de Alimentação Escolar: Cardápio Oferecido para Crianças com Restrições Alimentares nas Escolas Públicas em Quirinópolis-Goiás. **REEDUC-Revista de Estudos em Educação**, v. 6, n. 1, p. 46-61, 2020.